POMONE

TOURNAISIENNE

PAR

B.-C. DU MORTIER

Président des Sociétés Royales d'Horticulture de Tournay et de Botanique de Belgique ;
Membre de la Chambre des Représentants, etc.

GRAVURES PAR M. W. BROWN.

PARIS
P.-M. LAROCHE, LIBRAIRE-GÉRANT,
Rue Bonaparte, 66.

LEIPZIG
L.-A. KITTLER, COMMISSIONNAIRE,
Querstrasse, 34.

Vve H. CASTERMAN
TOURNAY
1869

SOCIÉTÉ ROYALE

D'HORTICULTURE ET D'AGRICULTURE DE TOURNAY

POMONE TOURNAISIENNE.

POMONE

TOURNAISIENNE

PAR

B.-C. DU MORTIER

Président des Sociétés Royales d'Horticulture de Tournay et de Botanique de Belgique ;
Membre de la Chambre des Représentants, etc.

GRAVURES PAR M. W. BROWN.

PARIS
P.-M. LAROCHE, LIBRAIRE-GÉRANT,
Rue Bonaparte, 66.

LEIPZIG
L.-A. KITTLER, COMMISSIONNAIRE,
Querstrasse, 34.

Vve H. CASTERMAN
TOURNAY
1869

Tous droits réservés.

La Société Royale d'Horticulture de Tournay, fondée le 9 Juillet 1818, étant arrivée à la cinquantième année de son existence, a cru devoir fêter sa centième exposition par un concours international de pomologie et d'horticulture, et comme complément indispensable, elle a décidé la publication des diverses variétés de poires couronnées par elle depuis cinquante ans. C'est là ce qui a donné naissance à ce travail.

Dès l'origine de la fondation de la Société, nous avions proposé et fait admettre qu'une médaille d'honneur serait décernée à tout fruit nouveau gagné dans le pays et qui serait jugé digne de cette distinction. Depuis lors, nous avons eu soin de prendre le profil et de nous procurer des greffes de toutes les poires couronnées par la Société, ce qui nous a mis à même de pouvoir satisfaire aux désirs de nos confrères, par la présente publication, qui est en quelque sorte le compte-rendu des travaux de la Société, en pomologie.

Aux fruits couronnés par la Société, nous avons

Reference 3 May 46 Kelly

adjoint quelques variétés de gain non encore soumises au Jury, mais qui méritent d'être signalées. En outre, conformément au désir du Conseil d'administration, et dans un but d'utilité pratique, nous avons ajouté la série des meilleures poires gagnées en Belgique, en les limitant toutefois à celles que la notoriété publique considère comme les plus parfaites. Par là, il sera facile de planter un jardin des meilleures poires propres à notre climat, car les fruits du midi de la France ne rencontrent pas en Belgique un degré suffisant de chaleur pour y conserver leurs qualités.

Le chapitre premier donne l'aperçu historique de la Pomologie Belge; on y trouvera d'importantes rectifications que nous devons justifier. L'étude de la Pomologie étant notre distraction depuis cinquante-cinq ans, nous nous sommes trouvé en relations avec tous les pomologues belges du commencement de ce siècle depuis longtemps décédés, le Comte Coloma, Liart, Capiaumont, Van Mons, Esperen, Châtillon d'Alost, l'abbé Duquesne, l'abbé Deschamps, Meuris, le chanoine Hardenpont, Stoffels, Vitzhumb, etc. Ces relations amicales nous ont mis à même de connaître avec exactitude les faits qui se rattachent à beaucoup de fruits, et de rectifier les erreurs que l'on trouve dans les livres, tant sur l'origine, que sur la dénomination des variétés. Par là, nous avons pu restituer dans ce petit travail, à la Belgique, ses droits légitimes à la gloire d'avoir doté l'Europe des meilleures poires connues et qu'on cherche en vain à lui enlever.

POMONE TOURNAISIENNE.

CHAPITRE I.

POMOLOGIE BELGE.

§ 1.

APERÇU HISTORIQUE DE LA POMOLOGIE BELGE.

La pomologie moderne doit son origine à l'abbé Nicolas Hardenpont. Avant lui on ne possédait que quelques poires fondantes, que le hasard avait fait rencontrer : le *Bezi*, trouvé dans une haie à Chaumontel, le *Saint-Germain* découvert dans la forêt de Saint-Germain, le *Beurré gris*, le *Doyenné* et le *Colmar* avec la *Bergamote*, formaient les seules poires fondantes cultivées au siècle dernier. Le catalogue de la pépinière des Chartreux de Paris pour 1788, souvent cité, en fournit la preuve manifeste ; la poire cassante était la règle, la fondante constituait une très-rare exception. Aussi, en étudiant ce catalogue, on voit qu'une révolution complète s'est opérée dans la culture de nos jardins, et qu'il ne reste presque plus rien aujourd'hui des fruits qui, en 1788, constituaient les richesses pomologiques.

Ce ne sont pas, croyez-le bien, les principes de 89 qui ont transformé la pomologie ; non, c'est à Hardenpont et à ses successeurs belges que l'on doit cet événement.

Nicolas Hardenpont, dont le nom vivra tant qu'on mangera des poires, naquit à Mons en Hainaut, le 14 juin 1705 ; il y ter-

mina sa carrière le 31 décembre 1774. Après avoir fait ses hautes études à l'université de Louvain, où il obtint le grade de Maître-ès-arts, il entra dans le sacerdoce et devint prêtre séculier dans sa ville natale. L'abbé Hardenpont entreprit jeune encore de perfectionner la pomologie par des gains nouveaux. Il possédait au pied du Mont-Panisel, près Mons, un jardin qui est encore aujourd'hui la propriété de M. Léopold Hardenpont, son arrière-neveu. C'est là qu'il semait et cultivait ses poires et qu'il obtint des fruits qui surpassèrent tout ce qu'on connaissait alors, et qui depuis n'ont pas été détrônés : le *Beurré d'Hardenpont*, le *Délice d'Hardenpont*, le *Passe-colmar*, le *Beurré-rance* et la *Fondante du Panisel*.

A quelle époque l'abbé Hardenpont a-t-il obtenu ces fruits si remarquables? Une vieille indication donne l'année 1758 pour le *Passe-colmar*, l'année 1759 pour le *Beurré d'Hardenpont*, et 1762 pour le *Beurré-rance*; le *Délice d'Hardenpont* est venu ensuite, ainsi que la *Fondante du Panisel*. Ce que nous pouvons affirmer, c'est qu'au commencement de ce siècle, le *Beurré d'Hardenpont* et le *Passe-colmar* étaient encore très-épineux. Un fait curieux, c'est que la serpette d'Hardenpont, monument vénérable conservé à Tournay et dont nous donnons plus loin la figure, porte sur la vireule la date de 1725, ce qui remonte à l'époque où le grand pomologue n'avait encore que vingt ans. L'authenticité de ce monument pomologique ne saurait faire de doute. L'abbé Nicolas Hardenpont eut un neveu, M. Charles-Bernard-Joseph Hardenpont qui fut chanoine de Tournay, où il mourut en 1826, et une nièce qui épousa le conseiller Macau également à Tournay; or, le chanoine, héritier mobilier de son oncle, conserva avec le plus grand soin sa serpette, sa canne à pommeau d'or, et sa thèse sur satin qui sont devenues la propriété de M. Dereine-Macau, arrière-petit-neveu du célèbre pomologue. De l'ensemble de ces dates, il semble résulter que c'est vers 1730, à l'époque qui suivit ses licences, que l'abbé Nicolas Hardenpont commença ses semis de poiriers qui l'ont rendu si célèbre.

On s'est souvent demandé par quel moyen Hardenpont a pu obtenir des fruits aussi extraordinaires ; à notre avis, ce ne peut être que par la fécondation artificielle. Voici nos raisons.

Nous avons vu qu'Hardenpont suivait les cours de l'université de Louvain vers 1730, et qu'il y prit ses degrés de maître-ès-arts, c'est-à-dire licencié en sciences. Or, c'est précisément l'époque où la découverte des sexes des plantes venait d'opérer une révolution dans les idées du monde savant. Cette importante découverte était la grande nouvelle de l'époque, et elle était enseignée partout. Dès 1727, le célèbre Boerhaave, professeur à l'université de Leyde, avait entrepris de caractériser tous les genres de plantes par leurs organes sexuels, dans son *Index alter plantarum horti Lugduno-Batavi*. Au genre *Ricinus*, vol. I, p. 252, il indique clairement les sexes des plantes, et l'on sait combien les leçons de Boerhaave avaient eu d'effet sur celles de l'université de Louvain. Sébastien Vaillant, de son côté, professait, dès 1717, cette doctrine nouvelle au jardin du Roi à Paris, et peu après Linné confirmait la grande découverte des sexes des plantes par l'établissement de son système sexuel.

La démonstration des sexes dans le règne végétal se faisait de deux manières, par la castration, et par la production des hybrides au moyen de la fécondation artificielle. Dans cette situation, on ne peut douter que l'attention du jeune Maître-ès-arts n'ait été fortement attirée sur cette curieuse découverte qui, par sa nouveauté et son importance, était de nature à l'impressionner, et nous arrivons à conclure que c'est par la fécondation artificielle qu'il a créé quatre fruits aussi extraordinaires. L'étude attentive de ces fruits nous semble résoudre cette curieuse question.

Rappelons-nous qu'à l'époque où Nicolas Hardenpont termina ses études universitaires, il n'existait que quelques poires fondantes, le *Doyenné*, le *Beurré gris*, le *Colmar*, le *Bezi de Chaumontel*, auxquelles il faut ajouter le *Bon-chrétien* et le *Rousselet*. Voilà donc les fruits qui ont dû servir à ses semis. Examinons maintenant ses gains et tâchons de découvrir ce

qui a eu lieu. Le *Beurré d'Hardenpont* est à nos yeux un hybride du *Bezi de Chaumontel* et du *Doyenné*. Il a le bois tortueux, la feuille crolée, la forme du fruit du premier, la chair fine et fondante, dépourvue de pierres, et la peau dorée du dernier. Le *Passe-colmar* nous apparaît comme un semis du *Colmar* fécondé par le *Rousselet*. Il a le bois allongé, la tige diffuse, la feuille plate du *Colmar*, la fleur et le parfum du *Rousselet*. Le *Beurré-rance* est dû évidemment à un *Bon-chrétien* fécondé par un *Colmar;* bois, feuille, fleur, forme du fruit, pédoncule du *Bon-chrétien*, succulence et chair du *Colmar*. Enfin, le *Délice d'Hardenpont* est à nos yeux le produit d'un *Colmar* fécondé par un *Beurré gris;* bois allongé, feuille, forme du fruit et caducité du premier, chair beurrée et peau fine du second. Partout vous voyez l'hybridation, le produit de la fécondation artificielle, et vous vous expliquez ainsi ce phénomène de quatre fruits apparaissant ensemble et supérieurs à tout ce qui existait avant eux. La nature aime le croisement des races, et c'est par le croisement des races qu'Hardenpont doit avoir procédé. Ses magnifiques gains ne sont donc pas l'effet du hasard, mais le produit du calcul et du raisonnement.

Par ses gains si remarquables, Hardenpont a créé une étude nouvelle, et il est devenu le fondateur de la Pomologie; on ne peut donc assez regretter que l'on ait dénaturé sa nomenclature et fait disparaître son nom glorieux de la science qu'il avait créée. Ses gains furent longtemps à sortir des limites de la Belgique. En 1806, M. L. Noisette, horticulteur de Paris, vint à Enghien[1] chez M. Parmentier qui avait alors le privilége exclusif de pouvoir aller en Angleterre afin d'en rapporter des plantes, ce qui faisait de lui le premier horticulteur de France. Tout en faisant ses achats chez Parmentier, il eut connaissance, au château du duc d'Aremberg, du *Beurré d'Hardenpont* et du *Passe-colmar* qui s'y cultivaient; mais n'anticipons pas sur ce point.

(1) C'est par erreur qu'on a dit à Héverlé.

L'exemple d'Hardenpont eut des imitateurs. En 1787, Capiaumont, pharmacien à Mons, gagnait, des semis de la *Calebasse*, le *Beurré Capiaumont*, poire d'une remarquable fécondité. Vers la même époque, Dorlin obtenait la poire *Saint-Ghislain*; la *Médaille d'or* était gagnée à Oignies, et M. l'abbé du Bardou produisait le *Beurré du Bardou* ou *Beurré anglais*. La poire connue sous le nom de *Bergamote de Pentecôte* ou *Doyenné d'hiver*, doit dater aussi de la fin du siècle dernier ou des premières années de ce siècle. Van Mons fait connaître qu'elle provenait du jardin des Capucins de Louvain. Malines est au reste un lieu de prédilection pour la pomologie : c'est là que nous trouverons le Cte Coloma, de Nelis et Esperen, dont les gains ont acquis une juste célébrité.

Au commencement de ce siècle, Mons continue l'œuvre commencée par Hardenpont, on y sème avec ardeur, et d'abord apparaît l'une des poires les plus exquises, digne rivale des gains de ce grand maître, le *Beurré Liart* ou *Napoléon*. Ce fruit précieux fut obtenu en 1808 par Nicolas Liart marchand épicier, rue des Capucins, dont le jardin était situé hors la porte de Bertaimont. C'est de cette poire que le docteur Jahn a dit avec raison : elle est tellement juteuse qu'on croirait boire le fruit. Poiteau, en 1834, dans le quinzième volume des *Annales de la Société d'horticulture de Paris*, p. 364, a fait toute une histoire au sujet de ce gain remarquable ; M. Daras de Naghin qui fut témoin oculaire de ce qui s'est passé, et les contemporains avec lesquels nous avons vécu, disent les choses autrement. Le gain fait par Liart eut à Mons un grand et légitime retentissement, au point que le préfet du département de Jemmapes, M. De Coninck, décida de donner une médaille d'or à son obtenteur. Celui-ci tenait à donner son nom à sa poire, mais le préfet en lui remettant la médaille, crut devoir faire de la politique napoléonnienne. « Il faut, s'écria-t-il, que la meilleure des poires porte le nom du plus grand des héros ! » et au grand déplaisir de Liart, il la baptisa *Beurré Napoléon*. Je vois encore, dit M. Daras de Naghin, Liart, entouré de tous les membres de la société pomologique, sortir de la préfecture portant en sautoir sa médaille d'or et

ramené chez lui en grand cortége, musique en tête. C'est là ce qui a fait donner à cet excellent fruit le nom de la *Médaille* sous lequel il est connu dans le Hainaut. Disons que la société pomologique de Mons ne resta pas en arrière et que, de son côté, elle décerna à Liart une médaille pour ce précieux gain. Peu de temps après, l'abbé Duquesne fit à son tour un gain très-remarquable qu'il nomma *Marie-Louise*, fruit qu'on a très à tort attribué à Van Mons. En 1817, M. Dévergnies obtint le *Beurré Dévergnies*, fruit excellent et trop peu répandu, qu'on a encore faussement attribué à Van Mons.

A son tour, Enghien se présente avec deux gains précieux, l'*Orpheline* et la *Fortunée*. La première fut gagnée par l'abbé Deschamps, directeur du couvent des orphelins d'Enghien. Van Mons l'a débaptisée et répandue en Brabant sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. La *Fortunée* est due, non à Parmentier comme le dit De Bavay, ni à Van Mons comme d'autres l'affirment, mais à M. Fortuné De Raisme, (et non De Remme), orfèvre à Enghien. C'est un fruit précieux, mais qui exige d'être planté à une exposition chaude et de n'être cueilli que très-tard pour acquérir ses bonnes qualités. D'Enghien est encore sorti M. Châtillon, qui, s'étant fixé à Alöst où il avait épousé Mlle Leunckers, y découvrit la *Fondante des bois* ou *Bosc-per*, un de nos fruits les plus précieux.

Quittons maintenant le Hainaut pour visiter le Brabant et la Flandre Impériale. Là nous rencontrons quelques fruits précieux, datant de la fin du siècle dernier et dont l'obtenteur est resté inconnu. Nous avons parlé de la *Bergamote de Pentecôte*, gagnée dans le jardin des Capucins de Louvain, et répandue par ces Pères dans les diverses villes où ils avaient des maisons. Dans le commencement de ce siècle, on la nommait : à Louvain, *Pastorale;* à Anvers, *Bergamote de pâques;* à Gand, *Doyenné de printemps;* à Termonde, *Seigneur d'hiver;* à Malines, *Poire Anglaise;* à Tournay, *Beurré d'Osterling*, dont les jardiniers ont fait *Beurré d'Austerlitz*.

C'est aussi à la fin du dernier siècle que remonte le *Beurré*

des trois-tours (*doy-torren*). Ce magnifique fruit fut gagné à l'ancien château du célèbre David Teniers, à Perck, près Vilvorde, devenu de nos jours la ferme des Trois-Tours. Le pied-mère avait, de bonne heure, été placé au mur, où il produisait ses fruits splendides, ce qui l'avait fait répandre dans tous les environs de Vilvorde, sous le nom de *Beurré des trois-tours*. Meuris, qui dirigeait la pépinière de Van Mons, lui en apporta des greffes, et bientôt Van Mons débaptisa la poire et lui donna le nom de *Beurré Diel*, sous lequel il la décrivit dans le second volume des *Annales générales des sciences physiques*, publié en 1819. Ce dernier nom a prévalu, mais en Brabant, c'est toujours le *Beurré des trois-tours*. Si cette poire n'est pas de qualité hors ligne, c'est du moins l'un des plus beaux fruits que l'on connaisse.

C'est aussi à la fin du siècle dernier, ou tout au commencement du présent, que doivent remonter deux fruits bien précieux : la *Fondante des bois* et le *Beurré blanc d'hiver*. La première que l'on attribue faussement à Van Mons, fut trouvée dans un bois des environs d'Alost et nommée *Bosc-per*, poire des bois. M. Châtillon, ancien directeur du parc d'Enghien et horticulteur distingué, s'étant établi à Alost par son mariage avec mademoiselle Leunckers, découvrit cette poire et en devint le parrain. Il y a plus de cinquante ans que nous en avons reçu un pied de M. Châtillon lui-même, et cet arbre nous produit chaque année de 1500 à 2000 grosses poires, excellentes pour tous les usages. C'est certainement un des fruits les plus précieux et les plus dignes d'être cultivés. Quant au *Beurré blanc d'hiver*, excellent fruit de janvier, il provient de Lierre en Brabant. L'obtenteur en est inconnu, mais il en existe à Lierre, chez M. Peeters-Schram, un arbre qui doit avoir de soixante à quatre-vingts ans, ce qui fait remonter cette conquête à l'époque indiquée.

Malines fut aussi, comme nous l'avons dit, un centre important de Pomologie. M. de Nélis, conseiller à la cour de Malines, s'adonna au semis des poires ; on lui doit le *Colmar Nélis*

ou *Bonne de Malines*, variété très-recommandable. Avec lui vivait le comte de Coloma, auquel on doit plusieurs gains parmi lesquels nous citerons l'*Urbaniste*, déjà très-répandue en 1818, le *Beurré Coloma*, et un fruit mûrissant en mars et avril digne d'être cultivé, la *Bonne Carmélite*, qu'il a bien voulu nous donner il y a une cinquantaine d'années en inscrivant sur l'étiquette les mots : *non dare*, par lesquels tant de fruits se perdent. La *Bonne Carmélite* est une poire demi-cassante de la classe des *Calebasses*, mais sa longue durée est un mérite. A Malines appartient encore le major Esperen, qui a doté la pomologie d'une foule de fruits nouveaux, dont plusieurs sont réellement hors ligne. Nous citerons avant tout la *Joséphine de Malines*, poire exquise, mûrissant en février et mars, que tout amateur doit posséder et qui rivalise avec les gains d'Hardenpont ; la *Bergamote Esperen*, excellent fruit mûrissant en mars ; le *Seigneur Esperen*, fertile et excellent ; puis, sans avoir le même mérite, le *Soldat-laboureur*, espèce demi-cassante, *Suzette de Bavay*, le *Beurré Bretonneau*, et autres dont nous donnerons plus loin la liste.

L'homme qui a donné la plus vive impulsion à la pomologie est feu notre confrère et ami Van Mons, auquel on doit l'activité qui a régné en Belgique depuis son époque. Van Mons avait fondé à Bruxelles une vaste pépinière et une école de semis qui fut dévastée vers 1820 ; il en transporta les débris à Louvain, et gagna une infinité de fruits nouveaux dont un très-grand nombre ne fut pas même nommé. Son gain transcendant est son *Nec plus ultra*, connu sous le nom de *Nec plus Meuris*, dont on a fait : *Ne plus meuris, N'a plus mûri*. Voici l'explication de ce nom. Van Mons, esprit très-actif, était essentiellement abréviateur, et il écrivait *nec plus* pour *nec plus ultra* en y ajoutant le nom de son jardinier, Meuris. Au surplus, ce qui a fait la réputation de Van Mons, c'est d'une part sa théorie du semis, de l'autre la dissémination des bonnes variétés gagnées en Belgique qu'il répandait dans toute l'Europe en les rebaptisant presque toujours.

La théorie du semis donnée par Van Mons est entièrement nouvelle. Il soutenait qu'en ressemant sans cesse les poires nouvellement gagnées, on arriverait à ne produire que de bons fruits, de manière à n'avoir plus besoin de greffer les poiriers ; là était son idéal. C'est dans le second volume des *Annales générales des sciences physiques*, publié en 1819, qu'il développa pour la première fois cette théorie. Il expose qu'ayant appris qu'à Mons on avait obtenu des résultats heureux en semant les pepins des variétés nouvellement obtenues, de préférence aux anciennes, il avait étendu cette théorie au troisième et quatrième renouvellement, et que les pepins des fruits des derniers renouvellements, ces fruits fussent-ils d'une qualité inférieure, étaient préférables à ceux des meilleures variétés anciennes. « Il suffit, » dit-il, de confier à la terre des noyaux ou des pepins du » troisième renouvellement pour être certain d'avance d'avoir » des fruits bons et beaux, de sorte qu'il devient désormais » superflu de multiplier par la greffe ou par écusson les espèces » d'arbres qui donnent ces fruits. [1] » Une théorie aussi neuve, aussi extraordinaire, appuyée sur des expériences, devait faire son chemin et elle l'a fait en couvrant d'honneur celui qui l'avait inventée. La théorie de Van Mons a acquis une véritable célébrité et elle a fait école dans le Brabant où nous allons voir ses résultats. Certainement, il y a du vrai dans la théorie de Van Mons, surtout au double point de vue de la rapidité de la mise à fruit et de la disparition des qualités repoussantes et sauvages de beaucoup de poires de semis ; mais aussi, en opérant de la sorte, si on obtient une plus grande quantité de fruits mangeables, on finit par n'obtenir que de très-petits fruits et de qualité médiocre. Pas un seul fruit transcendant n'est sorti de cette méthode. C'est ce qui explique comment Van Mons et ceux qui l'ont suivi, après avoir tant semé, ont laissé si peu de poires d'un mérite réel, des poires mangeables, mais absence de sucre et de saveur.

(1) *Ann. gén. des sciences physiques.* vol. 2. page 53.

C'est surtout dans le Brabant Wallon que cette théorie a fait école. M. Bivort, continuant l'œuvre de Van Mons, a recueilli ses pépinières et obtenu quelques bonnes nouveautés. Il a été suivi par MM. Bouvier, Berkmans, Grégoire, Bauman, Nelis et de Jonghe, qui ont mis dans le commerce une quantité beaucoup trop grande de poires de semis. Pour l'utilité des amateurs nous avons fait le dépouillement des variétés indiquées dans les catalogues de nos pépiniéristes, en les rapportant à chaque obtenteur depuis cinquante ans; nous allons donner ces listes avec les indications qui s'y trouvent, mais sans entendre assumer en rien ces qualifications, dont nous laissons toute la responsabilité à ces pépiniéristes. Trop souvent nous avons été induits en erreur par les indications : *Poire de première, de toute première qualité,* et nous sommes convaincus que la plus grande partie des variétés que nous allons indiquer doit descendre d'un bon degré. Mais si nous avions modifié l'appréciation pour certains fruits, la gradation était viciée et il nous a paru qu'il valait mieux conserver cette gradation, tout en faisant nos réserves formelles, quant à la qualification. Ceci posé, voici par rang d'auteurs l'indication des fruits gagnés en Belgique depuis cinquante ans et qui se trouvent dans le commerce, sans toutefois y comprendre les gains de Tournay, ou couronnés par la Société Royale d'horticulture de cette ville, qui viendront ensuite.

Nous le répétons, nous n'entendons assumer en rien les désignations de première qualité, ou bien de toute première qualité qui se trouvent à la suite des noms que nous allons donner. Nous-mêmes, trompés par ces désignations, nous avons dû regreffer plus des trois quarts des variétés que nous avions plantées sur la foi de ces indications. Nous ne les avons ici maintenues que pour montrer l'échelle de gradation des variétés entre elles et nullement comme une constatation de qualité dont nous n'acceptons en rien la responsabilité, mais dont nous engageons le lecteur à se défier, ces qualifications n'étant trop souvent faites que pour faciliter la vente.

VAN MONS.

Alexandrine Hélie, moyen, première qualité. — Nov.
Arbre courbé, gros, première qualité. — Oct.
Arlequin musqué, gros, deuxième qualité. — Sept.
Beurré Colmar, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.
Beurré Curtet, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.
Beurré de Coninck, gros, première qualité. — Nov.
Beurré Du Mortier, petit, de toute prem. qualité. — Nov.
Son vrai nom, celui sous lequel je l'ai reçu de Van Mons, est *Verte Du Mortier*.
Beurré Gens, gros, première qualité. — Sept.
Beurré Sterckmans, gros, première qualité. — Janv.
Bois Napoléon, gros, première qualité. — Nov.
Charles Durieux, moyen, de toute prem. qual. — Oct. nov.
Charles Smet, très-gros, deuxième qual. — Mars, mai.
Charles Van Mons, petit, de toute première qualité. — Nov.
Colmar d'Aremberg, très-gros, prem. qual. — Nov. déc.
Colmar De Meester, gros, prem. qual. — Mars, mai.
Colmar Josse-Smet, moyen, prem. qual. — Déc. janv.
Colorée d'août, moyen, deuxième qualité. — Aout, sept.
Comte de Flandre, gros, de toute prem. qual. — Déc. janv.
Conseiller à la cour, gros, prem. qual. — Oct. nov.
Corps heat, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.
Délices de Lovenjoul, gros, de toute prem. qual. — Nov.
Doyen Dillen, gros, deuxième qualité. — Nov. déc.
Duc de Nemours, gros, première qualité. — Nov.
Enfant prodigue, moyen, première qualité. — Déc. janv.
Léon Leclerc, très-gros, deuxième qualité. — Mars, mai.
Nec plus ultra, Meuris, gros, de toute prem. qualité. — Déc.
Nouveau Poiteau, gros, première qualité. — Nov.
Présent Van Mons, assez gros, trois. qual. — Mars, avril.
Retour de Rome, gros, première qualité. — Oct. nov.
Surpasse Meuris, gros, de toute première qualité. — Oct.
Théodore Van Mons, moyen, première qualité. — Oct. nov.

Tout il faut, moyen, deuxième qualité. — Août.

Verte Du Mortier, (plus haut sous le faux nom de *Beurré Du Mortier*).

ESPEREN.

Bergamote Esperen, assez gros, de toute pr. q. — Mars, avril.
Bezi Esperen, gros, première qualité. — Oct.
Bon Gustave, gros, première qualité. — Janv.
Charlotte de Brower, moyen, première qualité. — Oct. nov.
Des deux Sœurs, gros, deuxième qualité. — Nov.
Double Rousselet, assez gros, première qualité. — Sept.
Elisa d'Heyst, moyen, première qualité. — Mars, avril.
Grand Soleil, gros, de toute première qualité. — Nov. janv.
Joséphine de Malines, moyen, de toute pr. q. — Janv. avril.
Juive, assez gros, première qualité. — Nov.
Passe-Colmar musqué, moyen, de toute pr. q. — Oct. nov.
Passe tardive, assez gros. — D'une année à l'autre.
Princesse Charlotte, assez gros, deuxième qual. — Oct. nov.
Princesse Marianne, moyen, deuxième qual. — Oct. nov.
Seigneur Esperen, assez gros, de toute pr. q. — Oct. nov.
Soldat laboureur, assez gros, de toute pr. qual. — Oct. nov.
Suzette de Bavay, moyen, de toute prem. qual. — Fév. avril.
Vineuse d'Esperen, moyen, première qualité. — Sept. oct.

BIVORT.

Adèle Lancelot, très-gros, première qualité. — Oct.
Alexandre Lambré, moyen, première qualité. — Oct. nov.
Aline Richald, moyen, première qualité. — Oct.
Amand Bivort, moyen, première qualité. — Oct.
Belle Fleurusienne, gros, deuxième qualité. — Déc. janv.
Bergamote Heinbourg, gros, première qualité. — Sept.
Beurré Bennert, petit, première qualité. — Fév. mars.
Beurré Berckmans, moyen, première qualité. — Nov. déc.
Charles Bivort, moyen, première qualité. — Déc. janv.
Comte de Paris, gros, deuxième qualité. — Nov. janv.
De Lamartine, petit, première qualité. — Oct. nov.

Docteur Cornelis, gros, première qualité. — Août, sept.
Docteur Trousseau, gros, deuxième qualité. — Nov. déc.
Duc d'Aumale, moyen, de toute prem. qual. — Sept. oct.
Duchesse Hélène d'Orléans, moyen, de toute pr. q. — Nov.
Florimont Parent, très-gros, deuxième qualité. — Oct.
Jean-Baptiste Bivort, gros, première qualité. — Nov.
Laurence de Glymes, assez gros, prem. qual. — Oct. nov.
Léopold Ier, assez gros, deuxième qualité. — Déc. janv.
Madame Elisa, gros, première qualité. — Nov. déc.
Mgr Affre, petit, première qualité. — Nov. déc.
Pie IX, gros, deuxième qualité. — Sept. oct.
Prévost, moyen, deuxième qualité. — Mars, avril.
Prince Albert, assez gros, deuxième qualité. — Fév.
Willermoz, gros, deuxième qualité. — Oct.

Berckmans.

Alexandre Bivort, fondant, première qualité. — Déc. janv.
Beurré de Wetteren, gros, première qualité. — Fév. mars.
Emilie d'Heyst, gros, première qualité. — Octobre.

Légipont.

Légipont, moyen, première qualité. — Novembre.

Simon Bouvier.

Aimée Adam, gros, première qualité. — Oct. nov.
Amand Adam, gros, première qualité. — Oct. nov.
Bouvier Bourgmestre, gros, prem. qualité. — Déc. janv.
Colmar Navez, gros, première qualité. — Oct. nov.
Délices de Jodoigne, moyen, première qualité. — Octobre.
Docteur Maluce, assez gros, prem. qualité. — Octobre.
Émilie Herpin, gros, première qualité. — Déc. janv.
Émilie Bivort, moyen, première qualité. — Novembre.
Henriette Bouvier, moyen, prem. qualité. — Nov. déc.
Souvenir d'Esperen, assez gros, prem. qual. — Nov. déc.
Triomphe de Jodoigne, très-gr., prem. qual. — Nov. déc.

BEAUMAN.

Bergamotte Hertrick, moyen, de toute pr. q. — Mai, juin.

DE JONGHE.

Délicat, moyen, de toute première qualité. — Janvier.
Bronzé d'Enghien, gros, première qualité. — Novembre.
Colmar Marnix, moyen, de toute prem. qual. — Janv. fév.
Duc Alfred de Croy, gros, de toute première qual. — Déc.
La grosse figue, moyen, première qualité. — Nov. déc.
Prince Camille, moyen, première qualité. — Février.
Robert Treel, moyen, première qualité. — Fév.

GRÉGOIRE.

Aglaé Grégoire, gros, demi-fondant, pr. q. — Mars, avril.
Anna Nélis, moyen, deuxième qualité. — Mai, juin.
Avocat Allard, moyen, de toute prem. qual. — Oct. nov.
Avocat Nélis, gros, deuxième qualité. — Mai, juin.
Bergamote de Jodoigne, moyen, deux. qual. — Mai, juin.
Beurré Delfosse, moyen, de toute prem. qual. — Déc. fév.
Colmar Delahaut, gros, première qualité. — Mars.
Commissaire Delmotte, moyen, prem. qual. — Fév. mars.
Docteur Lentier, gros de toute prem. qual. — Oct. déc.
Docteur Nelis, moyen, première qualité. — Déc. janv.
Émilie Minot, moyen, première qualité. — Oct. nov.
Gérardine, gros, première qualité. — Nov.
Gilain J.-J. très-gros, première qualité. — Sept.
Hélène Grégoire, gros, première qualité. — Oct. nov.
Henry Grégoire.
Henry Ledocte, gros, première qualité. — Nov.
Iris Grégoire, moyen, de toute première qualité. — Fév.
Incomparable Beauraing, gros, deuxième qual. — Nov.
La cité Gomaud, moyen, première qualité. — Oct.
La sœur Grégoire, gros, de toute pr. q. — Déc. Janv.
Léon Grégoire, assez gros, de première qual. — Déc. Janv.

Léontine Van Exem, moyen, deuxième qual. — Nov. déc.

Louis Grégoire, moyen, première qualité. — Nov. janv.

Madame Grégoire, gros, de toute pr. q. — Déc. janv.

Mathilde Gomaud, moyen, première qualité. — Janv.

Minot Jean-Marie, gros, deuxième qualité. — Déc. févr.

Mgr Sibour, moyen, de toute première qualité. — Nov.

Nouvelle Aglaé Grégoire, moyen, première qual. — Nov.

Nouvelle Fulvie, gros, de toute prem. qual. — Janv. fév.

Précoce de Jodoigne, petit, première qualité. — Juillet.

Président Muller, gros, première qualité. — Nov.

Président Royer, moyen, de toute pr. q. — Nov. janv.

Prince impérial, gros, deuxième qualité. — Déc. janv.

Professeur Hennau, gros, première qualité. — Oct.

Rousselet Vanderweken, petit, prem. qual. — Nov. janv.

Sénateur Mosselman, moyen, deuxième qual. — Avril, mai.

Soldat Bouvier, moyen, première qualité. — Sept. oct.

Souvenir de Léopold Ier, gros, deuxième qualité.

Souvenir de la reine des Belges, assez gros, de toute prem. qualité. — Oct. nov.

Souvenir de Simon Bouvier, moyen, deux. q. — Nov. déc.

Thérèse Kumps, moyen, première qualité. — Janv. fév.

Transylvanienne, gros, deuxième qualité. — Sept. oct.

Vice président Delehaye, gros, prem. qual. — Nov. déc.

XXVe anniversaire de Léopold Ier, gros de toute première qual. — Nov. déc.

Zephyrin Grégoire, moyen, de toute pr. q. — Nov. déc.

Zephyrin-Louis, moyen, de toute pr. qual. — Févr. mars.

Il nous reste à parler des fruits de Tournay. On sait que, par son sol argileux et calcaire, cette ville a acquis pour ses fruits une réputation justement méritée ; en Belgique, si Gand est la capitale du royaume de Flore, Tournay est la capitale de celui de Pomone. Cela est dû à deux causes : à un sol exceptionnellement favorable au goût et au parfum des fruits, puis au soin religieux qu'ont pris nos amateurs et nos jardiniers de ne cultiver que les variétés les plus exquises et les mieux éprouvées. On n'y

vise pas au nombre des variétés, mais à leur qualité ; toute poire secondaire y est impitoyablement sacrifiée, et c'est par ce moyen que Tournay conserve sa renommée. Aussi parmi les listes que nous venons de donner, nous ne saurions pas citer dix variétés répandues dans cette ville, tant on y est difficile pour la qualité des fruits.

Dans le siècle dernier, quelques espèces paraissent avoir été gagnées à Tournay : La *Calebasse*, la *Mansuète de Tournay*, la *Poire David* et la *Calebasse à la Reine*. La *Marquise d'Hem* avait été gagnée au château d'Hem, entre Tournay et Lille ; M. Pressin de Fellignies avait obtenu dans son jardin, rue du château, le célèbre *Brugnon de Fellignies*. A la fin du siècle dernier et au commencement de celui-ci, MM. Joseph De Gaest de Braffe, et François De Hove avaient commencé à semer ; ils furent bientôt suivis par MM. Norbert Bouzin, doyen de Chin, Gabriel Everard, Charles-Louis Durondeau, Florimond Castelain, Joseph Dumont, Isidore Dubuisson, Pringalle, Daras de Naghin, etc., à qui l'on doit d'excellents gains.

La Société Royale d'Horticulture était à peine fondée que nous proposâmes de décerner une médaille d'honneur à tout fruit gagné qui serait jugé digne de cette distinction. Cet encouragement et la publicité donnée aux récompenses furent très-utiles. Non-seulement les semeurs du Tournaisis, mais aussi ceux des localités voisines, M. Fontaine de Ghelin, M. Six de Courtrai, M. Père d'Ath, M. Biseau d'Hauleville, etc., soumirent leurs gains à l'appréciation du Jury de la Société. Dussions-nous déplaire à quelques personnes, nous disons sans hésiter, qu'avec le *Beurré Napoléon* et la *Joséphine de Malines*, toutes les poires les plus exquises, les plus parfaites, gagnées en Belgique durant ce siècle, figurent parmi celles couronnées par la Société Royale d'Horticulture de Tournay, et c'est là seulement qu'on trouve des fruits qui rivalisent avec les gains de l'abbé Hardenpont. Le *Beurré Dumont*, le *Beurré Durondeau*, le *Beurré Dubuisson*, le *Beurré Saint-François*, le *Beurré Dilly*, le *Colmar Daras*, sont des fruits hors ligne ; l'*Episcopale*, plantée

au mur au midi, le *Beurré de Naghin*, greffé sur coignassier, le *Délice Everard*, le *Délice Fontaine*, le *Beurré Six*, le *Délice de Froyennes*, le *Beurré Saint-Aubert*, la *Crassane Du Mortier*, le *Beurré de Ghelin*, la *Castelinne*, le *Beurré Pringalle*, etc., les suivent de près.

Comme c'est à ces fruits qu'est consacrée la seconde partie de ce travail, nous ne nous y arrêterons pas davantage, notre but n'étant ici que de montrer la part brillante que Tournay et sa Société d'Horticulture ont prise dans la marche de la pomologie en Belgique.

§ 2.

NOMENCLATURE.

La nomenclature des poires laisse infiniment à désirer, tant sous le rapport de la coordination, que sous celui de la dénomination. Examinons ces deux points.

I. Coordination.

Dans toute collection multiple, le besoin de l'esprit humain est de coordonner, pour arriver à rapprocher les analogues et à éloigner les choses dissemblables. C'est sur cette pensée que repose la classification des êtres par familles, genres et espèces ; c'est sur elle aussi que reposait jusqu'à ces derniers temps la coordination des poires On admettait des groupes, les *beurrés*, les *bergamotes*, les *calebasses*, les *doyennés*, les *bons chrétiens*, les *colmars*, etc., et ces groupes servaient à donner une idée du fruit. A ces noms on ajoutait fréquemment un adjectif qualificatif, comme *Beurré gris*, *Beurré blanc*, *Bon-chrétien d'été*, *Colmar d'hiver*, ou bien le nom de l'obtenteur, ce qui constituait une nomenclature régulière et scientifique. Il y avait dans chaque dénomination quelque chose qui rappelait un souvenir et facilitait ainsi l'étude de la pomologie. Mais dans ces derniers temps beaucoup de semeurs ont trouvé plus commode de supprimer le nom coordonateur, et traitant les variétés de poires comme des semis de *pelargonium*, de *fuchsia* ou de

roses, ils en sont arrivés à désigner leurs gains par des noms de personnes, sans aucun point de repère. Ce système introduit dans la pomologie une confusion complète, et comme les poiriers gagnés de semis ont une durée bien autre que les formes de *pelargonium* ou de *fuchsia* obtenues de semis, on finira par ne plus s'y reconnaître. Nous n'ignorons pas que le mot *beurré* ne représente pas une forme, mais une qualité; que les formes des poires ne sont pas absolues, mais présentent des intermédiaires; on conviendra toutefois que malgré ces défectuosités, les mots de *Beurré gris, Bergamote crassane, Bon-chrétien Napoléon* représentent tout autre chose à l'idée que de désigner des poires nouvelles sous le nom de *Robin*, *Robineau*, *Robinet*.

Nous venons de dire que le mot *Beurré* ne représente pas une forme mais une qualité; il en est autrement des mots *Bergamote, Calebasse, Doyenné, Bon-chrétien*, qui dans le langage pomologique indiquent une forme de fruit. Or, si le mot de *Beurré*, qui désigne parfaitement une qualité de fruit doit être soigneusement maintenu pour ce motif, les formes peuvent aussi fournir un élément précieux de classification. Essayons de démontrer cette vérité.

En étudiant les poires, on voit que les diverses formes qu'elles présentent peuvent être ramenées à huit types principaux, savoir :

1° Les *Pomiformes*, forme plus large que haute ombiliquée fortement aux deux extrémités. Exemples : la *Bergamote pomme*, l'*ognonet*, l'*épine*.

2° Les *Doyennés*, forme un peu plus haute que large; le plus grand diamètre en grosseur est vers le milieu du fruit, qui rondit vers le bas. Exemples : le *Doyenné*, le *Beurré Dehove*, le *Beurré gris*, le *Beurré Biseau*, le *Beurré Six*, la *Fondante des bois*.

3° Les *Bergamotes*, forme un peu plus large que haute, épatée, à base large, offrant le plus grand diamètre au-dessous du milieu. Exemples : la *Bergamote crassane*, la *Marquise d'Hem*, la *Bergamote de Tournay*, le *Délice Everard*.

4° Les *Bons-chrétiens*, forme plus haute que large, pyramidale, à sommet élargi, profil resserré au-dessus du milieu. Ex. : le *Bon-chrétien*, le *Beurré Liart* ou *Beurré Napoléon*, la *Médaille d'été*, la *Belle de Kain*, le *Bon-chrétien d'Auch* ou *Poire d'amour*.

5° Les *Mansuètes*, forme plus haute que large, pyramidale, atténuée au sommet, à base arrondie. Exemples : la *Mansuète*, le *Beurré Durondeau*, la *Petite Charlotte*, le *Beurré Dilly*, la *Bellissime d'été*, le *Beurré d'Amanlis*.

6° Les *Calebasses*, forme allongée, irrégulière, à deux côtés inégaux, arrondie à la base, peau roussâtre. Exemples : la *Calebasse*, la *Calebasse Bosc*, la *Calebasse carafon*.

7° Les *Béziformes*, forme plus longue que large, renflée sous le milieu, atténuée au sommet et au bas. Exemples : le *Bezi de Chaumontel*, le *Beurré d'Hardenpont*, le *Colmar Du Mortier*, le *Beurré Gilles*, la *Poire Dagobert* ou *Double-mansuète*.

8° Les *Fusiformes*, forme très-allongée, atténuée aux deux extrémités. Ex. : *Epargne* ou *Beau-présent*, le *Jargonelle d'automne*.

Nous ne donnons pas cette coordination comme parfaite, loin de là, mais comme un jalon posé pour arriver à la classification des poires. Il y a d'ailleurs dans ces fruits une certaine fixité que montre l'expérience. Tous ceux qui se sont adonnés au semis ont pu voir que la plupart des variétés se reproduisent avec de légères et faibles nuances. Semez des pepins de *Beurré d'Hardenpont* ou de *Passe-Colmar* et vous reproduirez ces fruits ; c'est ce qui nous est souvent arrivé. Cette observation prouve

que la valeur des formes est sérieuse et qu'on doit en tenir état dans l'étude de la pomologie.

II. Poires belges débaptisées.

Indépendamment des considérations que nous venons de présenter sur la nomenclature, il est un point bien digne d'examen, c'est le fait de voir nos fruits les plus exquis débaptisés à l'étranger. La Belgique a de bien grandes et bien légitimes réclamations à faire à ce sujet. Croirait-on qu'à l'exception du *Passe-Colmar*, toutes les poires d'Hardenpont, l'illustre fondateur de la Pomologie, ont été débaptisées, et que dans les catalogues étrangers, son nom est disparu ! Prenons le *Beurré d'Hardenpont*.

En 1806, Louis Noisette, grand horticulteur de Paris, vint en Belgique, non à Héverlé comme on l'a écrit, mais à Enghien, pour faire ses achats chez Parmentier, qui était alors le premier horticulteur du continent. Quand la guerre continentale interdisait toute relation avec l'Angleterre, où personne ne pouvait aller, Parmentier seul avait une licence de Napoléon pour se rendre en Angleterre et y acheter toutes les plantes nouvelles, afin d'en meubler les serres de la Malmaison, séjour de l'impératrice Joséphine. C'était donc chez Parmentier qu'il fallait venir pour se procurer les raretés, les nouveautés horticoles. Louis Noisette étant venu dans ce but en 1806 à Enghien, y trouva deux poires inconnues en France, le *Beurré d'Hardenpont* et le *Passe-colmar;* il en apporta des greffes à Paris. Ce dernier fruit conserva son nom, mais le premier fut débaptisé et livré au commerce en France sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. Qui fut l'auteur de ce délit? peut-être Noisette, peut-être Parmentier, qui était intendant du duc d'Aremberg. Toujours est-il qu'en France le nom falsifié prévalut. Ce n'est pas tout, dans les environs de Mons, cette délicieuse poire est connue sous le nom de *Glout-Morceau;* de ce nom on a fait en France : *goulu-morceau*. Or, le mot *glout*, *gloutte*, en wallon, signifie friand; d'où le mot *gloutonnerie*. *Glou morceau*, c'est donc friand morceau ; *goulu*, au

contraire, c'est le mangeur. Ainsi, le *Beurré d'Hardenpont* est devenu un vorace mangeur, au lieu d'un fruit digne d'être mangé. Mais on a fait plus, on a confondu le gain d'Hardenpont avec le *Glou-morceau de Cambron*, poire entièrement différente et de second ordre ; puis on lui a donné encore d'autres noms, *Beurré de Kent*, *Beurré Lombard*, etc.

Le *Délice d'Hardenpont*, cette poire-sœur du *Passe-Colmar*, n'a pas eu meilleure chance, et on a été jusqu'à dire qu'Hardenpont ne l'avait pas gagnée. Notez que ces prétendues découvertes se font un siècle après le gain ; que c'est cent ans après que, subitement illuminé, on vient nier un fait incontestable et incontesté, comme si les gains d'Hardenpont étaient une gêne pour nos voisins ! Ici encore le nom de l'illustre obtenteur est disparu, et les écrivains français, MM. Decaisne et André Leroy, l'ont décrite et figurée sous le nom de *Charles d'Autriche* ou d'*Archiduc-Charles*. Or ici, paraît-il, c'est Van Mons le coupable, qui a débaptisé l'espèce. Les noms de *Charles d'Autriche* et d'*Archiduc Charles* sont inconnus en Belgique, pays d'origine du *Délice d'Hardenpont*, et déjà en 1808 M. Noisette la propageait sous son nom véritable. Mais Oberdieck ayant écrit qu'en 1810, Van Mons l'avait envoyé à Diel de Stutgardt, sous le nom de *Charles d'Autriche*, le pomologue Hanovrien paraît avoir modifié ce nom en *Archiduc Charles*. Assurément la fausse désignation donnée par Van Mons a pu induire momentanément en erreur ; mais aujourd'hui que cette erreur est reconnue, pourquoi ne pas rétablir le nom véritable ? C'est, dit M. A. Leroy, pour ne pas confondre le *Délice d'Hardenpont belge* avec le *Délice d'Hardenpont d'Angers*. C'est-à-dire qu'on commet une erreur, pour maintenir une autre erreur. Il ne saurait, ajoute-t-il, y avoir le moindre inconvénient à rayer ce nom de la nomenclature des variétés. Pardon, il y a inconvénient, il y a délit, il y a ingratitude à faire disparaître de la nomenclature le nom du fondateur de la pomologie.

Tandis qu'on débaptisait ainsi le *Délice d'Hardenpont*, on donnait à Angers ce nom à une poire qui n'a jamais été cette

espèce, mais qui avait été envoyée sous ce nom à M. André Leroy d'Angers, en 1832, par Van Mons, et qui est aujourd'hui décrite et figurée par le savant pomologue français sous le nom de *Délice d'Hardenpont d'Angers*. Nous ne connaissons pas ce dernier, mais la figure et la description qu'en donne M. Leroy dans son remarquable *Dictionnaire de Pomologie*, nous porte à croire que sa poire n'est autre que la *Fondante du Panisel* d'Hardenpont. Celle-ci a été gardée en original dans la famille du célèbre semeur, à Tournay. L'abbé Nicolas Hardenpont avait à Tournay son neveu, Charles-Bernard Hardenpont, chanoine de la cathédrale de Tournay, mort en 1826, et une nièce mariée au conseiller Macau. Dans le jardin des Macau à Jollain, étaient deux arbres au vent de la *Fondante du Panisel*, greffés du temps de Nicolas Hardenpont. Ces pieds étant morts de vétusté il y a peu d'années, M. le notaire Macau a fait regreffer l'espèce qu'il conserve avec soin. Or, si nous examinons et le type du fruit et la description de l'arbre du *Délice d'Hardenpont d'Angers*, nous croyons y retrouver la *Fondante du Panisel*. Ce point au reste est à vérifier.

Le *Beurré rance*, cet autre gain si remarquable d'Hardenpont, a été aussi débaptisé à son tour, et ici encore, un siècle après, on a voulu lui contester ce gain, soit en attribuant la poire au village de Rance, soit en la faisant passer pour une vieille poire française. Ainsi que nous l'avons dit, ce fruit lorsqu'il provient d'un arbre vigoureux et abondant en sève, a un goût rance très-prononcé, tandis que sur un pied arrêté en sève, le goût rance disparaît entièrement et fait place à un fruit exquis. C'est dans le premier état qu'Hardenpont lui a donné son nom. M. l'abbé Charles-Bernard Hardenpont, nous a souvent dit que son oncle avait ainsi nommé cette poire, parce que dans l'origine de son gain elle avait un arrière-goût rance. Cependant des malins ayant mangé ce fruit dans son état parfait, ont cru qu'il y avait là une faute d'orthographe, et avec l'aide de leur galopante imagination, ils se dirent que le mot de rance devait se rapporter au village de ce nom, et de là ils inven-

tèrent non pas la poire, mais son prétendu gain dans ce village. C'est ainsi qu'on écrit l'histoire ; un roman ! Depuis lors, plusieurs écrivent *Beurré de Rance*, *Bon-chrétien de Rance*, ou de *Rans*, alors que le village de Rance n'a jamais vu ce fruit que dans l'imagination romantique de ces correcteurs d'une nouvelle espèce.

C'est vers 1760 qu'Hardenpont gagna le *Beurré rance;* or, voici que *cent et sept ans* après, dans son magnifique ouvrage intitulé *Dictionnaire de Pomologie*, M. André Leroy, subitement illuminé, parvient à découvrir que ce n'est pas un gain d'Hardenpont, mais une vieille variété indiquée en 1618 par Le Lectier sous le nom de *Gastelier*, et en 1673 par Merlet sous celui de *Beurré d'hiver*. En voici, d'après lui, la preuve. M. Noisette qui a débaptisé les poires d'Hardenpont, a introduit en 1806 en France et décrit dans son jardin fruitier le *Beurré rance* sous le faux nom de *Beurré d'hiver*. Or, le *Beurré d'hiver* a été indiqué en 1673 par Merlet qui le décrit comme suit : « Pendant » le mois de décembre et les suivants, se mange... le *Gatellier*, » ou *Jenart*, ou *Beuré d'hyver*, estant gros, verd, long ou » ovale, et bœuré, d'une eau peu relevée, et meilleur encor cuit » que cru. » Voilà bien, dit M. André Leroy, la description du *Beurré rance*. Nous disons, nous, que cette description peut s'appliquer à vingt fruits, mais que très-certainement elle ne le peut pas à la poire d'Hardenpont, qui mûrit non en décembre, mais bien en mars et avril, qui n'est pas du tout une poire à cuire, mais le plus délicieux fruit de cette saison; dont l'eau enfin n'est pas peu relevée, mais très-sucrée, très-relevée et exquise. M. André Leroy cite un texte de Louis Noisette que nous ne trouvons pas dans son livre, car les pages qu'il indique sont celles de la table ; voici ce que porte le jardin fruitier de Noisette à la page 113 : « BEURRÉ D'HIVER. Nous avons rapporté » du Brabant, il y a quelques années, cet excellent fruit *que l'on* » *ne connaissait pas alors à Paris*. Calvet a décrit sous le » nom de *Beurré d'hiver* une poire à cuire, tandis que celle » dont nous parlons ici est une très-bonne poire à couteau, qui

» a la chair fondante comme celle du beurré ordinaire et qui » mûrit jusqu'en janvier. Sa peau reste constamment verte. » Voilà qui est net. D'ailleurs, comment peut-on imaginer qu'un aussi excellent fruit, si remarquable par l'époque de sa maturité, serait resté inconnu pendant deux cents ans en France, pour être révélé ensuite par Hardenpont. Certes, ce serait là un fait bien plus extraordinaire, bien plus inexplicable que le gain lui-même. C'est une petitesse, indigne d'une grande nation comme la France, de vouloir enlever à la Belgique ses succès en pomologie, et quand nous voyons dénier à Hardenpont ses magnifiques succès et faire disparaître son nom glorieux de la nomenclature des poires, nous sommes en droit de nous demander s'il n'y a pas là-dessous un petit sentiment de jalousie nationale. Nous concevons cela chez des gens sans étoffe, mais chez un homme de la valeur de M. André Leroy, nous ne le concevons pas. Rendez à César ce qui appartient à César, et à Hardenpont ce qui appartient à Hardenpont.

Nous avons dit l'histoire du *Beurré Liart* enlevé à son obtenteur et consacré par le préfet De Coninck à l'empereur Napoléon en disant, comme disent les préfets : « Il faut que la meilleure des poires porte le nom du plus grand des héros. » Depuis, elle a eu vingt autres noms, énumérés dans le *Dictionnaire pomologique* de M. André Leroy, mais celui de l'obtenteur a disparu ; et c'est très-injuste, car Liart, en gagnant cet excellent fruit, a mieux servi l'humanité, que le plus grand des héros en faisant tuer un million d'hommes.

L'*Orpheline*, cet autre excellent fruit, gagné par l'abbé Deschamps dans le jardin de l'hospice des Orphelins à Enghien, dont il était le Directeur, fut aussi débaptisé à son tour. Van Mons le nomma successivement *Colmar Deschamps* et *Délice des Orphelins ;* puis, en 1827, le *Bon jardinier* le désigna sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. La vogue de ce manuel horticole propagea ce nom dans le Brabant, en sorte qu'il y avait deux *Beurrés d'Aremberg*, l'un en France, qui est le *Beurré d'Hardenpont*, l'autre en Brabant qui est l'*Orpheline*, noms

faux tous les deux, car il n'existe pas de *Beurré d'Aremberg*, si ce n'est parmi les poires débaptisées. Le Congrès pomologique de France, qui paraît n'avoir pas connu l'histoire des fruits belges, a propagé cette erreur en désignant l'*Orpheline* sous le nom de *Beurré d'Aremberg vrai*.

Le *Seigneur d'Esperen* a subi le même outrage. Non-seulement on a fait disparaître de cette poire le nom de l'obtenteur, pour la nommer *Belle lucrative* ou *Bergamote lucrative*, mais M. Liron d'Airoles a voulu en enlever la gloire à Esperen, en prétendant qu'elle avait été gagnée en France, à Maubeuge, par M. Fiévée. Malheureusement pour ce sentiment, dès 1831, Lindley la déclarait une poire flamande et non française. Quand au nom de *Bergamote lucrative*, ce n'est point là une désignation d'obtenteur, mais celle d'un marchand de poires. Partout nous voyons donc les poires belges débaptisées à l'étranger et nos gains les plus précieux attribués à d'autres.

Mais celui qui a débaptisé le plus de poires, et qui le faisait par système, est feu notre ami Van Mons. Changer les noms des poires, était pour lui une démangeaison irrésistible, en substituant aux dénominations anciennes, les noms de ses amis et connaissances. C'est en 1819, dans les *Annales générales des sciences physiques*, qu'il inaugura ce regrettable système. Le *Beurré des Trois-Tours* fut débaptisé et nommé *Beurré Diel ;* la *Calebasse de Swates*, de Linkebecke, *Calebasse Bosc;* la *Fondante des bois*, *Beurré Davy;* l'*Orpheline*, *Colmar-Deschamps;* l'*Urbaniste*, *Beurré Drapier* ou *Beurré Picquery;* la *Calebasse Carafon*, *Calebasse Van Marum*, etc. Van Mons s'était constitué le curé général de la pomologie, rebaptisant sans merci tous les gains belges, au grand détriment de la nomenclature, et comme son immense activité le mettait en rapport avec tous les pomologues d'Europe à qui il communiquait nos fruits, il est en partie l'auteur de la confusion qui a régné dans les noms des poires belges.

La conclusion de ce qui précède, c'est qu'en pomologie comme en botanique, ce qu'il faut avant tout respecter, c'est le droit de

priorité, droit sacré puisqu'il est l'unique privilége de l'obtenteur. Celui qui a consacré des années à gagner un bon fruit, a le droit de lui donner un nom, et ce nom, qui a pour lui la priorité, doit être respecté. Ce n'est que par cette règle qu'on parviendra à éviter la confusion qui menace d'envahir la nomenclature pomologique.

CHAPITRE II.

CULTURE.

§ 1.

DE LA QUALITÉ DES POIRES.

La connaissance de la qualité des poires est une des choses les plus indispensables à celui qui veut s'adonner à la culture de ce fruit. Chaque jour vous entendez dire : J'ai acheté tel poirier comme un fruit de première qualité, et je suis trompé. C'est que les indications données par les catalogues des pépiniéristes sont souvent d'une complaisance désolante. Ainsi, sur 803 variétés de poires indiquées dans le dernier catalogue de M. André Leroy, pépiniériste célèbre par son établissement et par son bel ouvrage, il s'en trouve 483 signalées comme de première qualité. C'est étendre singulièrement la signification des mots *première qualité*, qui ne devraient comprendre que les perfections. Or, si nous devions citer les poires réellement parfaites, nous aurions bien peine d'arriver à une vingtaine.

Pour établir la qualification des poires, la première chose à faire, c'est de fixer les types de perfection, afin de pouvoir ensuite opérer par voie de comparaison. Pour les jardiniers de Tournay, le type de perfection est le *Délice d'Hardenpont,* auquel nous adjoindrons le *Beurré Dumont* qui est au moins son égal. Ces deux variétés offrent les plus hautes qualités réunies, elles n'ont aucun défaut et prospèrent sur le coignassier comme sur le franc.

sans que le sujet opère défavorablement sur les conditions de perfection du fruit. Toutes deux donnent des poires de très-belle dimension, entièrement fondantes et beurrées, à chair fine et nullement granuleuse ou cotonneuse, entièrement dépourvues de pierres, dégageant une eau abondante, sucrée et relevée. Voilà pour nous le type de perfection, devant servir de point de comparaison pour la qualification des poires.

Sans doute, il est des fruits qui sont très-méritants sans réunir toutes les qualités que nous venons de signaler, par exemple, des variétés contenant quelques graviers autour de la columelle; d'autres moins absolument fondantes, mais pourtant non cassantes. Ces fruits, sans être des perfections, sont pourtant excellents. Mais la condition dominante de la perfection des poires est la saveur. Le fruit le plus fondant, le plus beurré, s'il n'a pas une eau abondante, sucrée et relevée, soit par le parfum, soit par la vinosité, ne sera jamais qu'un fruit médiocre. La perfection de la poire est dans la saveur. C'est là ce qu'on a beaucoup trop négligé, et ce qui a fait mettre dans le commerce, comme de première qualité, tant de poires médiocres, sans sucre et sans saveur.

Mais pour obtenir les conditions de perfection, il ne suffit pas de planter des poires parfaites. Le nombre des poires qui, comme le *Passe-colmar*, conservent leurs qualités dans tous les terrains et sur tous les sujets, est peu considérable. La plupart des variétés ont leur caprice, et c'est ce caprice qu'il faut connaître. Telle variété exige d'être greffée sur franc, telle autre sur coignassier, pour obtenir de bons fruits. Aussi le *Beurré d'Hardenpont* greffé sur franc est une perfectien hors ligne; greffé sur coignassier, ce n'est qu'un fruit secondaire, et si ce coignassier est planté dans un sol humide, ce n'est plus qu'un navet. Il en est de même du *Colmar Du Mortier*.

Par contre, le *Beurré de Naghin* greffé sur franc reste dur et n'est bon qu'à cuire, tandis que sur coignassier peu vigoureux, c'est une perfection. Le *Bon-chrétien* est dans le même cas; sur franc il n'est propre qu'à cuire, tandis que greffé sur coignassier

en espalier au midi, c'est un délicieux fruit de carême, bien qu'à chair cassante. Il faut donc avant tout connaître ces caprices individuels, pour arriver à produire des fruits parfaits. C'est là l'objet d'une étude indispensable.

Le sol, le climat et l'exposition sont aussi des conditions essentielles à étudier. L'expérience a démontré que les poires méridionales ne sont, presque toujours, que d'une qualité secondaire en Belgique. Cela tient sans doute à ce que notre climat ne fournit pas une quantité suffisante de calorique pour ces variétés. Il en résulte que, chez nous, les poires belges d'élite sont d'une qualité bien supérieure à celles de France ; aussi, tous ceux qui se sont procuré ces dernières ont dû finir par s'en débarrasser. C'est au reste une règle qui s'applique à tous les fruits ; les pèches, les raisins du Midi sont loin de valoir, dans les climats tempérés, les variétés de pêches et de raisins produites dans ces climats; le Nord de l'Europe leur est défavorable, tandis que les variétés gagnées dans les pays moins chauds y conservent leurs qualités, et les voient s'accroître encore si on les plante dans des contrées plus méridionales. C'est ce qui explique la supériorité de nos variétés sur celles du Midi.

Une autre considération très-importante pour apprécier la qualité des poires, c'est l'exposition à laquelle il faut planter les arbres. Les fruits d'hiver ont besoin de bien plus de calorique que les fruits d'automne, pour arriver à leur parfaite maturité, et pour cela ils doivent être plantés en espalier au Midi. Ce serait donc bien mal juger plusieurs d'entre eux, que de les apprécier sur des poires venues en plein vent. Ainsi l'*Episcopale*, en espalier au Midi, est un des meilleurs fruits de mars, supérieure même à la *Joséphine de Malines;* en plein vent, elle reste dure et complétement insignifiante. Il en est de même du *Bon-chrétien*, poire cassante, mais qu'on ne saurait assez cultiver pour l'exquise qualité de sa saveur et l'époque de sa maturité.

Enfin, l'époque de la cueillette est aussi souvent une condition de qualité. Il est des fruits d'hiver qui ne se forment que tardivement et même après la mi-octobre. La *Bergamote de*

Pentecôte et la *Joséphine de Malines* sont dans ce cas. Pour qu'elles aient acquis leurs qualités si remarquables, il faut ne les cueillir que dans le commencement de novembre.

Nous venons d'indiquer le sol; c'est encore un point à bien étudier. Il est des fruits qui font merveille dans tel sol et qui sont d'une affligeante médiocrité dans tel autre. Il en est qui viennent bien dans les terres argileuses et qui se gercent et se tachent dans les terrains sablonneux. De ce qu'une variété ne réussit pas dans un sol sablonneux ou humide, il n'en faut pas conclure qu'elle ne vaut rien, mais qu'elle est dans un terrain qui ne lui convient pas. Le poirier aime le calcaire, et si le sol est privé de ce principe, il sera bien, avant de planter un arbre, de creuser une fosse très-profonde et d'y enterrer des débris de vieux murs, afin que la chaux que contiennent ces débris vienne rendre du calcaire au sol qui en est privé. Le calcaire est la condition première de la bonne qualité des poires, et c'est pour cela que les fruits de Tournay possèdent cette supériorité qu'on leur connaît. Nous recommandons beaucoup cette considération aux amateurs curieux.

Enfin, pour obtenir la meilleure qualité des poires, il faut éviter de pousser, par l'engrais, les fruits à de grosses dimensions. La poire la plus délicieuse est la moyenne; la grosseur démesurée est toujours aux dépens de la qualité du fruit. C'est là une vérité qu'on ne saurait assez proclamer.

§ 2.

FORMATION D'UN JARDIN.

La formation d'un jardin ou d'un verger exige la connaissance :

1° Du choix des espèces;

2° De l'appropriation de celles-ci au sol et au climat;

3° Du sujet sur lequel ces espèces doivent être entées;

4° De la position solaire qu'elles doivent occuper;

5° De la forme qui leur convient. M. Simon Louis, de Metz,

recommande avec raison d'éviter de cultiver en pyramide les variétés à mauvais port.

Le point de départ est donc le choix des espèces. M. P. de Morthillet, dans son intéressant travail intitulé : *40 poires pour les dix mois de juillet à mai*, a donné l'indication de 40 variétés qui, suivant lui, sont les plus recommandables pour la formation d'un jardin, en les divisant en quatre séries de dix variétés. Nous avons vu avec regret l'absence complète des gains couronnés par la Société Royale d'Horticulture de Tournay, dont plusieurs constituent, avec la *Joséphine de Malines*, les fruits les plus exquis gagnés dans ce siècle ; en outre, nous avons remarqué avec surprise que la poire la plus parfaite, le *Délice d'Hardenpont*, n'y figure pas ; que la *Joséphine de Malines* n'y figure que dans la troisième série ; la *Fondante des bois* et le *Beurré Napoléon* dans la quatrième, avec le *Martin-sec* et le *Catillac*. De son côté, dans son magnifique *Dictionnaire de pomologie*, M. André Leroy décrit et figure 915 variétés de poires, parmi lesquelles 451 sont signalées comme de première qualité ! Notre vieille expérience nous porte à envisager les choses autrement. Nous l'avons déjà dit, il serait difficile de faire une liste de 20 poires réellement parfaites. Suivant nous, ce que l'amateur qui forme un jardin doit avant tout rechercher, c'est la qualité supérieure des fruits et non la quantité. Mieux vaut un jardin avec dix variétés de premier choix répétées, qu'un jardin comprenant trente ou quarante variétés, dont la moitié serait médiocre. Exposons donc d'abord les types les plus parfaits pour la formation d'un jardin.

Parmi les anciens fruits, le *Beurré gris*, le *Doyenné*, le *Colmar*, le *Bezy de Chaumontel* et le *Bon-chrétien*, sont à conserver soigneusement et de toute première qualité. On objectera que le *Bon-chrétien* est une poire cassante ; cela est vrai, mais quelle eau abondante et quel suc exquis ! En avril et mai, quand les chaleurs arrivent, on laisse tous les fruits pour le *Bon-chrétien*. Cultivez-le donc, cultivez-le encore, mais faites bien attention qu'il soit greffé sur coignassier, car sur franc, il reste

vert et ne fournit qu'une poire à cuire; ensuite, plantez-le à la muraille en plein midi, et vous obtiendrez le *Bon-chrétien doré*, fruit exquis pour l'époque de pâques. Le *Beurré gris* est aussi beaucoup meilleur sur coignassier, et nous avons observé que lorsqu'il s'affranchit en poussant racines au-dessus de la greffe, il perd toutes ses qualités et devient une poire médiocre. Les racines adventives, qui poussent au-dessus du collet et affranchissent les arbres greffés sur coignassier, fournissent une sève mal élaborée, âcre, qui dénature le fruit et lui ôte ses qualités. Ces racines adventives du collet doivent être enlevées avec le plus grand soin, et nous sommes surpris que quelques auteurs aient recommandé de laisser affranchir les poiriers greffés sur coignassier, ce qui amène la détérioration des qualités du fruit. Si vous voulez un arbre vigoureux, prenez celui greffé sur franc, et là encore supprimez les racines adventives au-dessus du collet. La bonne sève pour les fruits, est celle qui vient des racines pivotantes ou profondes.

Quant au *Colmar*, c'est un fruit exquis, qui réunit toutes les qualités, mais singulièrement capricieux au point de vue de la production. Nous avons souvent vu des *Colmars* de trente et quarante ans de plantation qui ne s'étaient jamais mis à fruit. C'est ce qui l'a fait remplacer par les variétés nouvelles, et surtout par le *Passe-colmar*, qui est la poire par excellence pour ses qualités jointes à sa fertilité, et sa bonne volonté partout et sur toute espèce de sujet. Enfin, le *Bezy de Chaumontel*, bien que demi-cassant, est un fruit délicieux, mais à la condition d'être mangé avant la Noël, car après cette époque sa chair prend des points noirs amers et désagréables. Il faut donc avoir soin de le mettre, en novembre, dans un appartement bien chauffé, pour hâter sa maturité. Nous pouvons encore citer la *Bergamote crassane*, qu'il faut nécessairement planter, non au levant comme on le dit, mais au couchant, afin que la chaleur du jour ait essuyé avant la nuit l'humidité qui s'attache à sa peau rugueuse et la fait crevasser.

Nous venons d'indiquer les meilleurs fruits anciens; parlons

maintenant des poires modernes, à partir d'Hardenpont, dont le nom fait époque dans la pomologie. Ici, nous allons rencontrer des variétés qui surpassent les anciennes par leur fertilité et leur saveur, mais il importe de bien choisir, car à côté de ces fruits exquis, il s'en trouve de bien médiocres. Ouvrez les catalogues des pépiniéristes, vous y trouverez des centaines de poires qualifiées de première qualité, de toute première qualité, qualifications qui induisent l'amateur en erreur. Commençons d'abord par redresser cet abus en indiquant les types de perfection, c'est-à-dire les poires que tout amateur doit cultiver dans son jardin, s'il n'a place que pour dix à douze poiriers.

Types de perfection.

1. *Beurré d'Hardenpont.* — Déc. (Sur franc).
2. *Délice d'Hardenpont.* — Nov. (Sur coignassier au mur).
3. *Passe-colmar.* — Déc. janv.
4. *Beurré rance.* — Fév. mars. (Sur pied désévé).
5. *Beurré Liart* ou *Napoléon.* — Nov.
6. *Joséphine de Malines.* — Fév. mars.
7. *Beurré Dumont.* — Nov.
8. *Beurré Durondeau.* — Oct. nov.
9. *Beurré de Ghelin.* — Nov. déc.
10. *Beurré Dubuisson.* — Déc. janv.
11. *Beurré Six.* — Déc.
12. *Beurré Dilly.* — Oct.

Les variétés que nous venons d'indiquer sont des poires hors ligne, sans aucun défaut, fondantes, beurrées, juteuses, sucrées, parfumées, et sans gravier central, en un mot des types de perfection. Ce sont des fruits dont la dégustation peut se qualifier en un mot : *boire et manger tout à la fois*, c'est-à-dire les fruits les plus parfaits. Notez cependant qu'il faut tenir compte de leur caprice ; que, pour être un type de perfection, le *Beurré d'Hardenpont*, cette reine des poires, doit être greffée sur franc, car sur coignassier elle perd toutes ses qualités ; que le *Délice*

d'Hardenpont doit au contraire être greffé sur coignassier et mis en muraille ; que ces deux poires exigent beaucoup de chaleur et viennent mal dans les endroits non abrités des villages ; que le *Beurré rance* exige un pied sans vigueur. Notons encore que dans les douze types de perfection que nous venons de signaler, les six derniers appartiennent à la Société Royale d'Horticulture de Tournay, et parmi elles le *Beurré Dumont*, qui est à nos yeux la plus parfaite des poires. Ajoutons enfin que tout jardin qui ne possède pas ces douze variétés, est un jardin arriéré et nullement au niveau de la science pomologique.

En indiquant les fruits qui précèdent, nous n'avons pas voulu procéder par exclusion, mais par démonstration. Il est d'autres variétés d'un très-grand mérite que nous devons signaler à l'attention des amateurs, en exposant les motifs qui ne nous ont pas permis de les présenter comme des types de perfection. La *Fondante des bois* est une des poires les plus précieuses, mais elle n'aime pas la serpette et doit former un arbre au vent, tandis que les variétés que nous venons d'indiquer souffrent la serpette et par là peuvent entrer dans tous les jardins. Le *Délice Everard* est l'un des fruits les plus exquis, les plus fondants, les plus agréablement parfumés, mais il renferme quelques graviers autour de la columelle. La *Bergamote Esperen* est un fruit très-précieux par sa durée et son goût excellent, mais elle n'est pas complètement beurrée. Il en est de même de la *Castelline*. Nous n'avons voulu d'ailleurs que fournir certains types de perfection, tout en reconnaissant qu'à côté d'eux il existe encore des poires de premier ordre et qui, malgré quelques légères défectuosités, sont réellement de premier mérite, et dont plusieurs peuvent même rivaliser avec celles qui précèdent. La liste des poires Belges qui suit renferme toutes poires de cette catégorie et dignes d'être cultivées par les connaisseurs. Pour la facilité des planteurs, nous les disposons d'après l'ordre de la maturité. Les noms précédés d'un astérisque ont été couronnés par la Société d'Horticulture de Tournay, ou proviennent de ses environs.

*Calebasse à la Reine. — Sept.
Seigneur Esperen. — Sept. oct.
Fondante des bois. — Sept. oct.
Triomphe Dumont. — Sept. oct.
Jargonelle d'automne. — Oct.
Beurré Capiaumont. — Oct.
Gris de Chin. — Oct.
Délice Everard. — Oct.
Délice de Froyennes. — Oct.
Délice de Germiny. — Oct.
Beurré Pringalle. — Oct. nov.
Beurré Saint-Aubert. — Oct. nov.
Beurré Saint-François. — Oct. nov.
Beurré Dehove. — Oct. nov.
Beurré Degallait. — Oct. nov.
Bergamote pomme. — Oct. nov.
Crassane Du Mortier. — Oct. nov.
Beurré des Augustins. — Nov. déc.
Marie-Louise. — Nov. déc.
Délice de Naghin. — Nov. déc.
Bergamote de Tournay. — Nov. déc.
Beurré Diel. — Nov. déc.
Beurré Gilles. — Nov. déc.
Beurré Biseau. — Nov. déc.
Nec plus ultra, Meuris. — Déc.
Colmar Daras. — Déc.
Bezy musqué. — Déc.
Bezy Macaron. — Déc.
Beurré Du Bus. — Déc. janv.
Orpheline. — Déc. janv.
Nouvelle Fulvie. — Déc. janv.
Castelline. — Déc. janv.
Tournay d'hiver. — Janv. fév.
Beurré blanc d'hiver. — Janv. fév.
Colmar Du Mortier. — Fév.

**Episcopale.* — Fév. mars.
Bergamote Esperen. — Mars.
Bergamote de Pentecôte. — Mars.
Fortunée. — Mars.
**Beurré de Naghin.* — Mars, avril.
**Délice d'avril.* — Avril, mai.

On nous demandera pourquoi tant de poires de Tournay et si peu du reste du pays. Notre réponse est facile : c'est que la théorie Van Mons, mise en pratique par la plupart de nos semeurs, n'amène, comme dernier résultat, que des fruits sans sucre et souvent sans arôme, des fruits beurrés mais sans saveur, des poires au panier et non à la pièce. La France qui sème ses anciennes poires, produit généralement des fruits sans suc; la méthode Van Mons, des fruits sans sucre. Ainsi que nous l'avons dit, ce qui fait le fruit, c'est la saveur, qui consiste dans le jus, le sucre et l'arôme. La liste que nous venons de donner ne renferme que des poires qui possèdent ces qualités; c'est un choix résultant de notre vieille expérience de plus d'un demi-siècle. Nous n'avons certes pas la prétention d'indiquer tous les fruits de mérite, il en est sans doute qui sont ici omis; mais nous avons cru ne pas devoir induire les amateurs en erreur, et pour cela, nous avons choisi les espèces éprouvées, les plus favorables à la plantation d'un jardin, c'est-à-dire aux pyramides et aux espaliers. Quant à ce qui concerne les arbres au vent, qui pourraient trouver place dans un jardin, nous ne pourrions que nous en rapporter à ce qui va être dit au sujet de la formation d'un verger. On trouvera donc là les renseignements nécessaires.

§ 3.

FORMATION D'UN VERGER.

La formation d'un verger doit être entièrement différente si on le fait en ville ou à la campagne; il en est de même si on fait un verger de jouissance ou un verger de profit.

Beaucoup de poires ont besoin ou d'abri ou de chaleur, qui rapportent admirablement dans les villes, et se gercent ou se maculent cultivées en plein vent à la campagne. C'est ce qui arrive à la *Mansuète*, au *Beurré d'Hardenpont*, etc.

D'autre part, dans un verger de jouissance, il importe d'échelonner les fruits pour en avoir en toute saison, sans tenir compte de la plus grande fertilité des espèces; tandis que dans le verger de profit, la fertilité est une condition première. On ne peut donc pas tracer de règle absolue pour la formation d'un verger; il faut voir premièrement les conditions du sol et des abris, secondement le but que l'on se propose.

Commençons par les arbres au vent (en flamand en haut-vent) à planter dans un jardin; ils nous serviront de base pour la plantation d'un verger. La première poire pour plein vent, soit au point de vue de ses qualités, soit à celui de son produit est la *Fondante des bois*, excellente au couteau, exquise en compote, délicieuse en poires tapées. L'arbre que nous avons reçu de son parrain, M. Châtillon d'Alost, nous donne chaque année 1500 à 2000 belles et grosses poires; c'est-à-dire, qu'un curé de village, avec ce seul arbre, pourrait manger du fruit tout le long de l'année. Nous dirons donc à tout curé, à tout instituteur de village : Si dans votre jardin, vous n'avez place que pour un seul arbre au vent, plantez-y la *Fondante des bois*. Si vous avez place pour six arbres, plantez :

La *Fondante des bois*.
Le *Beurré Dilly*.
La *Castelline*.

Le *Seigneur d'Esperen.*
Le *Passe-colmar.*
Le *Beurré Liart* ou *Napoléon.*

Voilà six espèces très-productives et de toute première qualité, qui doivent faire la base de tous les vergers, à la ville ou à la campagne. Si vous voulez y ajouter une poire de septembre, plantez, avant tout, la *Calebasse à la Reine*, poire hors ligne qui est à la fois boire et manger, comme à Naples le *Melon d'eau* avec lequel au besoin on se fait aussi la barbe. Le *Beurré Liart* ou *Napoléon* pourrait servir au même usage.

Dans les villes, mettez au vent le *Beurré d'Hardenpont* et vous aurez la reine des poires. Ajoutez-y le *Beurré rance* qui exige d'être abrité, son fruit se détachant facilement par les vents d'équinoxe. Ajoutez-y encore le *Bezy de Chaumontel* qui se gerce souvent au village. Le *Délice d'Hardenpont* produit beaucoup en plein vent dans les villes, mais il est caduc comme le *Beurré rance* et le *Colmar*. Pour planter ces fruits en plein vent, il faut se munir d'un vaste filet qu'on tend au-dessous de l'arbre à l'équinoxe, afin de recevoir les poires intactes. Par ce moyen, vous obtiendrez un produit précieux.

Nos jardiniers établissent en matière de verger une distinction très juste, les *poires au panier* et les *poires à la pièce*, c'est-à-dire celles qui se vendent par panier à raison de leur petitesse, et les belles poires qui se vendent à la pièce. Les poires d'été se cueillant de bonne heure, sont nécessairement petites et par conséquent poires au panier ; elles n'entrent pas au fruitier et vont directement au marché. Mais pour les espèces qui entrent au fruitier, il faut soigneusement bannir de vos cultures toutes les poires au panier. Il n'existe à cette règle qu'une seule exception, la *Poire Sicle* (*seacle* se prononce *sicle*), ce délicieux fruit d'Amérique, qui doit prendre une première place dans tout verger de jouissance. Cette petite poire est tellement bonne, qu'à table vous aurez soin de la faire servir la dernière, car après elle, on ne peut plus rien manger. Nous l'avons reçue, il y a une quarantaine d'années, de M. Seacle lui-même. Pour celle-là il

faut faire exception, mais pour toutes les autres poires au panier devant aller au fruitier, il faut être impitoyable, soit dans vos vergers, soit dans vos cultures, en n'admettant ce genre de fruits que pour les poires d'été qui vont directement au marché, et que, par conséquent, vous vous bornerez à planter dans les vergers de profit.

Pour le verger de jouissance, ayez soin de planter encore :

Le *Beurré Durondeau.*
Le *Beurré Dumont.*
La *Joséphine de Malines.*
Le *Colmar Du Mortier.*
Le *Beurré Six.*
Le *Délice Everard.*
Le *Passe-colmar.*
L'*Orpheline.*
Le *Colmar Daras.*
La *Bergamote de Pentecôte.*
Le *Gris de Chin.*
Le *Beurré Pringale.*
Le *Beurré Saint-François.*
La *Bergamote pomme.*
Le *Beurré Saint-Aubert.*
Le *Beurré Du Bus.*

Tous ces fruits étant des fruits de maîtres, le propriétaire d'une campagne sera amplement dédommagé de ses soins et de ses peines, s'il les introduit dans ses cultures. L'essentiel est d'en bannir soigneusement les fruits sans sucre et sans saveur, ainsi que les fruits sans eau qui sont trop souvent répandus. La qualité des fruits détermine la qualité des jouissances de l'amateur.

Parlons maintenant d'un verger de profit, c'est-à-dire créé au point de vue de la vente. Ici encore il faut distinguer si ce verger a pour but une vente quotidienne au marché d'une ville, comme l'est le verger d'un maraîcher, ou bien s'il est destiné à être vendu en une seule fois, comme le sont les vergers éloignés des villes et souvent destinés à l'exportation.

Le verger d'un maraîcher devant fournir des produits continus depuis le mois de juillet, comprendra avant tout les espèces les plus fertiles parmi les bonnes poires, et sa plantation devra être aménagée de façon à ce que leur maturité se succède, afin que le maraîcher ne soit jamais pris au dépourvu. Il faut encore que le maraîcher choisisse les poires de belle nuance, dorées ou pourprées, dont la couleur est plus attrayante. Dans ces conditions, nous indiquerons les variétés suivantes parmi lesquelles le choix doit être fait.

Juil.	*Beurré Giffard.*
"	*Beau présent* ou *Epargne.*
Août.	*Marquise d'Hem.*
"	*Médaille d'été,* très-grande fertilité.
"	*Bon-chrétien William.*
Sept.	*Petite Charlotte,* fertilité extraordinaire.
"	*Calebasse à la Reine,* extra.
"	*Passe-colmar d'été,* fertilité très-grande.
"	*Beurré d'Amanlis.*
"	*Louise bonne d'Avranche.*
"	*Beurré de Mérode.*
Oct.	*Fondante des bois,* très-grande fertilité.
"	*Beurré Dilly,* très-grande fertilité.
"	*Beurré Capiaumont,* très-fertile.
"	*Délice Everard,* très-fertile.
"	*Doyenné.*
"	*Seigneur Esperen,* grande fertilité.
"	*Rondelet.*
"	*Soldat laboureur.*
"	*Beurré Degallait.*
"	*Calebasse.*
Nov.	*Beurré Durondeau,* très-fertile.
"	*Beurré Liart* ou *Napoléon,* très-fertile.
"	*Ste-Dorothée,* très-fertile.
"	*Beurré de Ghelin.*
Nov. déc.	*Beurré Diel.*